

ご来店に感謝を込めて! **全品** **20%OFF!** **お持ち帰りは**

通常価格のお買い上げ合計金額から20%割引とさせていただきます。

◆ワンウェイ容器でお届けします。寿司桶をご希望の方はお申し出下さい。



ツブ貝・サーモン・ピンチヨウマクロー・イカ・ハチまぐろ・玉子・生えび・彩りサラダ・いそっ子・いなり

**741** 志那1人前 10貫入  
通常価格 1,100円(税込)  
持ち帰り **880円(税込)**

**743** 志那4人前 40貫入  
通常価格 4,400円(税込)  
持ち帰り **3,520円(税込)**



彩りサラダ・サーモン・イカ・ぶり・むしえび・ハチまぐろ・ツブ貝・ピンチヨウマクロー・えんがわ・ネギトロ

**745** 八雲1人前 10貫入  
通常価格 1,300円(税込)  
持ち帰り **1,040円(税込)**

**747** 八雲4人前 40貫入  
通常価格 5,200円(税込)  
持ち帰り **4,160円(税込)**



サーモン・ホタテ・イカ・生えび・かに・ハチまぐろ・ぶり・ピンチヨウマクロー・親子車籠・ネギトロ

**770** 静浦1人前 10貫入  
通常価格 1,580円(税込)  
持ち帰り **1,260円(税込)**

**772** 静浦4人前 40貫入  
通常価格 6,260円(税込)  
持ち帰り **5,000円(税込)**

**742** 志那3人前 30貫入  
通常価格 3,300円(税込)  
持ち帰り **2,640円(税込)**

**744** 志那5人前 50貫入  
通常価格 5,500円(税込)  
持ち帰り **4,400円(税込)**

**746** 八雲3人前 30貫入  
通常価格 3,900円(税込)  
持ち帰り **3,120円(税込)**

**748** 八雲5人前 50貫入  
通常価格 6,500円(税込)  
持ち帰り **5,200円(税込)**

**771** 静浦3人前 30貫入  
通常価格 4,700円(税込)  
持ち帰り **3,760円(税込)**

**773** 静浦5人前 50貫入  
通常価格 7,800円(税込)  
持ち帰り **6,240円(税込)**

**793** おおしま大島1人前 10貫入  
通常価格 1,970円(税込)  
持ち帰り **1,570円(税込)**

**794** 大島3人前 30貫入  
通常価格 5,890円(税込)  
持ち帰り **4,710円(税込)**

**795** 大島4人前 40貫入  
通常価格 7,850円(税込)  
持ち帰り **6,280円(税込)**

**796** 大島5人前 50貫入  
通常価格 9,800円(税込)  
持ち帰り **7,840円(税込)**



かに・イカ・生えび・ハチまぐろ・ピンチヨウマクロー・サーモン・うに・えんがわ・いくら・煮穴子

写真は5人前です

**797** きょうどまり京泊1人前 11貫入  
通常価格 2,400円(税込)  
持ち帰り **1,920円(税込)**

**798** 京泊3人前 33貫入  
通常価格 7,200円(税込)  
持ち帰り **5,760円(税込)**

**799** 京泊4人前 44貫入  
通常価格 9,600円(税込)  
持ち帰り **7,680円(税込)**

**800** 京泊5人前 55貫入  
通常価格 12,000円(税込)  
持ち帰り **9,600円(税込)**



ホタテ・数の子・たい・かに・ハチまぐろ・生えび・ぶり・ピンチヨウマクロー・うに・煮穴子・いくら

写真は5人前です

**極** 海道自信の一本 豊洲直送! **本まぐろ**



かに・本まぐろ・中トロ・甘えび・本まぐろ・赤身・ツブ貝・ぶり・サーモン・玉子・イカ・親子車籠

写真は5人前です

**515** あさひま旭浜1人前 10貫入  
通常価格 2,100円(税込)  
持ち帰り **1,680円(税込)**

**516** 旭浜3人前 30貫入  
通常価格 6,300円(税込)  
持ち帰り **5,040円(税込)**

**517** 旭浜4人前 40貫入  
通常価格 8,400円(税込)  
持ち帰り **6,720円(税込)**

**518** 旭浜5人前 50貫入  
通常価格 10,500円(税込)  
持ち帰り **8,400円(税込)**



ぶり・本まぐろ・赤身・たい・本まぐろ・中トロ・サーモン・ホタテ・数の子・いくら・かに・ネギトロ

写真は5人前です

**549** とよさき豊岬1人前 10貫入  
通常価格 2,400円(税込)  
持ち帰り **1,920円(税込)**

**550** 豊岬3人前 30貫入  
通常価格 7,200円(税込)  
持ち帰り **5,760円(税込)**

**551** 豊岬4人前 40貫入  
通常価格 9,600円(税込)  
持ち帰り **7,680円(税込)**

**552** 豊岬5人前 50貫入  
通常価格 12,000円(税込)  
持ち帰り **9,600円(税込)**



かに・生えび・ぶり・いくら・うに・本まぐろ・中トロ・本まぐろ・赤身・サーモン・ホタテ・煮穴子

写真は5人前です

**563** ひびき響1人前 10貫入  
通常価格 2,690円(税込)  
持ち帰り **2,150円(税込)**

**564** 響3人前 30貫入  
通常価格 8,050円(税込)  
持ち帰り **6,440円(税込)**

**565** 響4人前 40貫入  
通常価格 10,730円(税込)  
持ち帰り **8,580円(税込)**

**566** 響5人前 50貫入  
通常価格 13,400円(税込)  
持ち帰り **10,720円(税込)**



ホタテ・かに・本まぐろ・赤身・うに・本まぐろ・中トロ・いくら・本まぐろ・赤身・数の子・ぶり・たい・煮穴子

写真は5人前です

**567** きわみ かいどうとくなま(極)海道特生1人前 11貫入  
通常価格 3,230円(税込)  
持ち帰り **2,580円(税込)**

**568** (極)海道特生3人前 33貫入  
通常価格 9,680円(税込)  
持ち帰り **7,740円(税込)**

**569** (極)海道特生4人前 44貫入  
通常価格 12,890円(税込)  
持ち帰り **10,310円(税込)**

**570** (極)海道特生5人前 55貫入  
通常価格 16,100円(税込)  
持ち帰り **12,880円(税込)**

**配達無料** 配達には1,500円より無料(サービス)でお届けいたします。

**受付時間** 《昼》10:00~13:45 (昼の最終オーダーは13:45です) 《夜》16:00~20:00 (夜の最終オーダーは20:00です)

チラシ有効期限 2025年10月31日

寿司出前専門店 **すし海道** [sushikaido.co.jp](http://sushikaido.co.jp)



ご来店に感謝を込めて!

全品

お持ち帰りは

20%OFF!

通常価格のお買い上げ  
合計金額から20%割引  
とさせていただきます。

◆寿司桶に変更も可能です。  
お気軽にお申し出下さい。



たこ・ハチまぐろ・イカ・  
むしえび・玉子・ネギトロ・  
彩りサラダ・いそっ子

876 **みさか** 8貫入  
通常価格 850円(税込)  
持ち帰り 680円(税込)



イカ・ハチまぐろ・ツブ貝・  
サーモン・玉子・ネギトロ・  
彩りサラダ・親子軍艦

877 **あさなみ** 浅海 8貫入  
通常価格 990円(税込)  
持ち帰り 790円(税込)



ツブ貝・ハチまぐろ・イカ・  
サーモン・玉子・むしえび・  
いそっ子・親子軍艦

878 **あいどまり** 相泊 8貫入  
通常価格 990円(税込)  
持ち帰り 790円(税込)



ハチまぐろ・えんがわ・  
生えび・サーモン・玉子  
イカ・いくら・親子軍艦

879 **はらうた** 原歌 8貫入  
通常価格 1,270円(税込)  
持ち帰り 1,010円(税込)



ツブ貝・ハチまぐろ・えんがわ・  
ピンチョウマグロ・かに・  
イカ・ぶり・こはだ

880 **おたる** 小樽 8貫入  
通常価格 1,230円(税込)  
持ち帰り 980円(税込)



ぶり・イカ・ハチまぐろ・  
ツブ貝・サーモン・甘エビ・  
いくら・ネギトロ

881 **ふなせ** 船瀬 8貫入  
通常価格 1,400円(税込)  
持ち帰り 1,120円(税込)



イカ・ハチまぐろ・ツブ貝・  
むしえび・ぶり・サーモン・  
いくら・うに

882 **こうさき** 神岬 8貫入  
通常価格 1,580円(税込)  
持ち帰り 1,260円(税込)



ホタテ・ハチまぐろ・  
ひらめ昆布・生えび・  
煮穴子・ぶり・いくら・うに

883 **びきに** 美国 8貫入  
通常価格 1,830円(税込)  
持ち帰り 1,460円(税込)



884 **ともしり** 友知 10貫入  
通常価格 1,090円(税込)  
持ち帰り 870円(税込)  
ピンチョウマグロ・ハチまぐろ・イカ・むしえび・こはだ・  
玉子・北寄貝・たこ・いそっ子・彩りサラダ



885 **すのさき** 洲崎 10貫入  
通常価格 1,190円(税込)  
持ち帰り 950円(税込)  
しめ鯖・ハチまぐろ・ツブ貝・むしえび・イカ・玉子・  
ピンチョウマグロ・えんがわ・ネギトロ・彩りサラダ



886 **しんみなと** 新湊 10貫入  
通常価格 1,170円(税込)  
持ち帰り 930円(税込)  
えんがわ・ハチまぐろ・イカ・サーモン・ピンチョウマグロ・  
玉子・むしえび・たこ・ネギトロ・彩りサラダ



887 **とみさき** 富崎 10貫入  
通常価格 1,480円(税込)  
持ち帰り 1,180円(税込)  
生えび・ハチまぐろ・ツブ貝・親子軍艦・ネギトロ・  
煮穴子・ぶり・えんがわ・サーモン・イカ



890 **おとほま** 乙浜 10貫入  
通常価格 1,700円(税込)  
持ち帰り 1,360円(税込)  
生えび・ピンチョウマグロ・ハチまぐろ・本まぐろ中トロ・  
ツブ貝・煮穴子・イカ・サーモン・ネギトロ・親子軍艦



891 **げんかい** 玄界 10貫入  
通常価格 2,020円(税込)  
持ち帰り 1,610円(税込)  
えんがわ・ハチまぐろ・ピンチョウマグロ・サーモン・  
ツブ貝・煮穴子・ぶり・生えび・いくら・うに



892 **おおせ** 大瀬 10貫入  
通常価格 2,520円(税込)  
持ち帰り 2,010円(税込)  
甘えび・ホタテ・かに・ひらめ昆布・ぶり・本まぐろ中トロ・  
本まぐろ大トロ・煮穴子・いくら・親子軍艦



893 **さくませ** 札前 10貫入  
通常価格 2,600円(税込)  
持ち帰り 2,080円(税込)  
ホタテ・ハチまぐろ・本まぐろ中トロ・たい・ぶり・煮穴子・  
かに・数の子・いくら・うに



896 **つきくに** 月見ト口鉄火  
通常価格 1,320円(税込)  
持ち帰り 1,050円(税込)



897 **ちらし** ちらし寿司  
通常価格 1,180円(税込)  
持ち帰り 940円(税込)



898 **ちらし** 上ちらし寿司  
通常価格 1,580円(税込)  
持ち帰り 1,260円(税込)



852 **がいづくし** 貝づくし 8貫入  
通常価格 1,230円(税込)  
持ち帰り 980円(税込)  
石垣貝・ホタテ・ツブ貝・北寄貝



853 **がいづくし** 特上貝づくし 8貫入  
通常価格 1,800円(税込)  
持ち帰り 1,440円(税込)  
赤貝・ホタテ・ツブ貝・あわび



854 **えびづくし** えびづくし 8貫入  
通常価格 1,240円(税込)  
持ち帰り 990円(税込)



870 **まぐろづくし** まぐろづくし 7貫入  
通常価格 1,240円(税込)  
持ち帰り 990円(税込)  
ハチまぐろ・ピンチョウマグロ・  
ハチまぐろ鉄火巻



871 **ほんまぐろ** 本まぐろづくし 7貫入  
通常価格 1,880円(税込)  
持ち帰り 1,500円(税込)  
本まぐろ中トロ・本まぐろ赤身・  
本まぐろ中トロ巻



872 **ほんまぐろ** 本まぐろ大トロ中トロ  
セット 7貫入  
通常価格 2,500円(税込)  
持ち帰り 2,000円(税込)  
本まぐろ大トロ・本まぐろ中トロ・  
本まぐろ中トロ巻



873 **てつ** 鉄火・とろ鉄火・  
ト口たく巻 9貫入  
通常価格 2,000円(税込)  
持ち帰り 1,600円(税込)  
本まぐろ鉄火巻・本まぐろ中トロ巻・  
ト口たく巻



856 **ぐんかん** 3色 9貫入  
通常価格 830円(税込)  
持ち帰り 660円(税込)  
親子軍艦・彩りサラダ・いそっ子



855 **ひかり** 4色 8貫入  
通常価格 880円(税込)  
持ち帰り 700円(税込)  
いわし・しめ鯖・こはだ・あじ



874 **かんぴょう** かんぴょう・かっぱ・  
納豆巻き 9貫入  
通常価格 740円(税込)  
持ち帰り 590円(税込)  
かんぴょう巻・かっぱ巻・納豆巻



875 **いなり** 箱のり玉いなり 7貫入  
通常価格 630円(税込)  
持ち帰り 500円(税込)  
いなり・玉子・納豆巻

すし海道はアレルギーの少ない  
米酢を使用しています。  
※軽減税率対象商品です。  
※表示価格は、税込価格となっております。  
※写真はイメージです。(盛り付け例)  
《チラシ有効期限》2025年10月31日

◆割引券・サービス券は1回の注文につき1枚の使用とさせていただきます。◆大トロ・中トロは豊洲直送の本まぐろです。シケなどによって他の市場からの仕入れになる場合がございます。◆シケと季節により多少わたの内容を変更する場合がございます。◆ワンウェイ容器は写真と異なる場合がございます。◆まげ不足の場合、使い捨て容器になる場合があります。◆お客様のご住所によってはお持ち帰りになる場合もございます。◆祝・祭日は大変込み合いますので、お早めにお電話ください。◆商品を限定させていただく日もございますので、予めご了承ください。◆巻物は2個で1貫と致します。

寿司出前専門店  
**すし海道**  
sushikaido.co.jp

